



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕХНОЛОГІЇ ВИСОКОЇ КУХНІ ТА АРХІТЕКТУРА СТРАВ»

Ступінь вищої освіти: Магістр

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа

Викладачі: Федосова Катерина Сергіївна, доцент
кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.,
доцент
Ткачук О.В., асистент кафедри ГРБ
Шунько Г.С., асистент кафедри ГРБ, к.т.н.
Коротич О.М., асистент кафедри ГРБ

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу

[Профайл викладача](#)

Контакт:

fedosova2008@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної та заочної форми навчання на другому курсі у першому семестрі

Кількість кредитів - 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	120	14	26
заочна	120	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 80		Заочна - 104

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Основні завдання вивчення дисципліни «Технології високої кухні та архітектура страв» зводяться до вивчення: основних понять, характеристики і трендів високої кухні; інформації про легендарних шефів і відомих кулінарних шкіл світу; особливостей роботи з фуд-фотографами і фуд-стилістами; архітектури страв; основних принципів та правил дизайну і презентації страв; технологій молекулярної кухні і сучасних технологій обробки продуктів; особливостей підготовки та правил участі у кулінарних конкурсах.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Технології високої кухні та архітектура страв» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні.

В результаті вивчення курсу «Технології високої кухні та архітектура страв» студенти повинні

знати:

- вимоги щодо дизайну і презентації кулінарної продукції: елементи дизайну, композиція, колір, текстура, фактура;
- тренди та технології високої кухні при приготуванні холодних страв та закусок, супів, гарячих та солодких страв, соусів, десертів та кондитерських виробів;
- основні техніки, текстури та інструменти молекулярної кухні;
- вимоги до кулінарних змагань, правила змагань та загальні рекомендації щодо участі в змаганнях з кондитерського і кулінарного мистецтва;

а також сформувати вміння і практичні навички з:

- оцінювання естетичних властивостей кулінарної продукції;
- оформлення страв згідно сучасним вимогам до дизайну кулінарної продукції.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/09/RP_vis_kuhnya_2021.pdf

5. Зміст навчальної дисципліни

http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/09/RP_vis_kuhnya_2021.pdf

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/09/RP_vis_kuhnya_2021.pdf

Інформаційні ресурси http://hospitality.onaft.edu.ua/wp-content/uploads/sites/55/2021/09/RP_vis_kuhnya_2021.pdf

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), [«Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач ПІДПИСАНО К.С. Федосова
підпис

Викладач ПІДПИСАНО О.В. Ткачук
підпис

Викладач ПІДПИСАНО Г.С. Шуцько
підпис

Викладач ПІДПИСАНО О.М. Коротич
підпис

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Т.Є. Лебеденко
підпис